

BALIK, SEBZE VE MEYVE YÖNÜNDEN ÇOK ZENGİN

## ORDU MUTFAĞI



*Hazırlayan Hakan Karakaş  
Ordu RK Başkanı 2021-2022*

Ordu mutfağı ve Ordu yemek kültürü, hiç şüphesiz yörenin coğrafi özelliklerine göre şekillenmiştir. Ordu, Karadeniz kıyısında yer alması sebebiyle balık, sebze ve meyve yönünden çok zengin bir şehrimizdir. Ordu mutfağının gelişmesinde en büyük etkenlerden biri dağ, yayla, deniz kültürünün iç içe olması ve ekonominin balıkçılık, fındık, arıcılık, mısır tarımı ve yaylacılığa bağlı olmasından kaynaklanıyor.

Ordu merkezde ve sahil kesimlerinde yeme içme kültürü farklılıklar gösterirken yüksek kesimlerde ve yaylalarda ise coğrafi koşullardaki değişiklik nedeniyle yöre insanların yiyecek ve içecek kültürleri değişebiliyor. Kıyı kuşağı yağışlı ve ılıman iklime sahip olduğundan bitkisel ve hayvansal (özellikle balık) temelli beslenme revaçta.

Özellikle Perşembe, Gülyalı, Fatsa ve Ünye balık, bal, et, köfte ve ekmeği ile ün yapmıştır. Perşembe Karadeniz'in doğal liman özelliğine sahip nadir kıyılarından biridir. Bölge genelinde Perşembe kıyılarında olta ve ağlar ile avlanan mezgit balığı çok talep görüyor. Beyaz etli mezgit balığının tavaşı ve buğulaması lezzetli bir şekilde yapılıyor. Her tür balığın avlandığı

Perşembe'de son yıllarda kültür balıkçılığı da gelişmiştir. Buna bağlı olarak hamsi, levrek ve somon balığı günümüzde sofralarda çok sık görülmektedir.

Yüksek kesimlere çıkıldıkça kar daha çok yağdığından ve daha uzun süreli olarak varlığını koruduğundan iklim biraz daha sertleşiyor. Bu sebeple yayla kültürüne geçilmektedir. Mesudiye, Kabadüz, Kumru, Gölköy, Korgan, Gürgentepe, Aybastı, Kabataş, Akkuş yörelerinde yaylalara bağlı olarak yapılan hayvancılık uzun yıllardır temel geçim kaynaklarından biridir. Bu sebeple etli, hamurlu, mısır, patates ve buğday ürünlerini bu yörelerin sofralarında daha fazla görürsünüz. Kıyı kuşağında sığır eti, yüksek rakımlı yaylalarda ise koyun eti tüketimi daha fazladır. Yaylalar sahil kesime nazaran daha çok kapalı toplum yapısına sahiptir. Bu yüzden geleneksel mutfak kültürü günümüze kadar korunmuştur.

Ordu mutfağı, tarihsel gelişim sürecinde alınan göçler, yörede yaşayan insanların örf adetleri, gelenek ve görenekleri ile zenginlik kazanmıştır. Özellikle Gürcü yemekleri ile Ordu mutfağı çok gelişmiştir. Ordu mutfağına balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkilerden yapılan yemekler, hamur işleri ve evde açılan özellikle fındıkla yapılan tatlılar hakimdir.



### Ordu yöresine ait çorbalar

Pancar (kara lahana) Çorbası, Isırgan Çorbası, Kabak Çorbası, Beyaz Mısır Çorbası, Balık Çorbası, Gendime Çorbası.



### Ordu yöresine ait turşu kavurmaları ve turşular

Taflan Turşusu Kavurması, Kelem Lahana Turşusu Kavurması, Fasulye Turşusu Kavurması, Salatalık Turşusu Kavurması, Salatalık Turşusu, Kırmızı Kocabaş Turşusu ve sayfa ların yetmeyeceği kadar daha turşu çeşidi.

#### Kaynak:

<https://www.ordu.bel.tr/uploads/he-yenir/ordu-mutfagi.pdf>

### Ordu yöresine ait sebze yemekleri

Pancar (Kara Lahana) Diblesi, Fasulye Turşusu Diblesi, Fırın Fasulyesi Kavurması, Galdirik Kavurması, Hoşkiran Kavurması, Melocan Diblesi, Melocan (Diken ucu) Kavurması, Pezik (Pazı) Kavurması, Tirmit Kavurması, Sakarca Kayganası, Sakarca Mihlaması, Pezik (Pazı) Mihlaması, Top Köfteli Pezik(Pazı) Yoğurtlaması, Isırgan yağlaşı, Pırasa Kayganası, Gürcü Pancarı, Kurutulmuş Kabak Kavurması, Kuru-tulmuş Kabak Yoğurtlaması, Lobyeye, Kabak Kayganası.



### Ordu yöresine ait hamur işleri

Yağlı (Pide), Su Böreği, Puf Böreği, Kuru Yufka, Kuru Yufka Böreği, Fındıklı Ballı Kuru Yufka Böreği, Bileki Ekmeği, Mısır Ekmeği, Ordu Tostu, Mısır Unu Yağlaşı.



### Ordu yöresine ait balık yemekleri

İçli Tava, Hamsi Köftesi, Hamsi Tava, Levrek Buğulama, Mezgıt Buğulama, Mezgıt Tava.

## Ordu'da Yemeden Dönme Listesi

- Çikolatasını tatmadan, fındık ve fındıklı ürünler almadan,
- Günlük, taze balık veya hamsi yemeden,
- Yalıköy köftesi tatmadan,
- Ceviz helvasını tatmadan,
- Hazinedaroğlu (Bolaman) konağına uğramadan ve köyde pide yemeden,
- Mahalli yöresel Ordu yemekleri (sakarca, mellocan, mısır ekmeği, galdirik, pancar çorbası ve sarması, turşu kavurması, hamsili içli tava) yemeden,
- Ordu tostunu, Ordu pidesi (yağlısı) yemeden dönmeyin!

